RECEITA DE FALSA TORTA DE MORANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 embalagem de pudim sabor chocolate

300ml de leite

COBERTURA:

Cobertura:100g de manteiga

¼ xícara (chá) de leite condensado

CHOCOLATE:

Chocolate:200g de chocolate ao leite

½ xícara (chá) de creme de leite sem soro

300g de morangos limpos

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo, o pudim misturado com o leite. Mexa em fogo baixo até desprender do fundo da panela. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata a manteiga com o leite condensado até obter um creme e reserve.

CHOCOLATE:

Chocolate:Derreta o chocolate em banho-maria, misture o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Divida o bolo, no sentido horizontal, formando 3 discos. Em um prato para bolo, alterne camadas de bolo e pudim até terminar os ingredientes. Espalhe a cobertura reservada. Em seguida, despeje o chocolate derretido e decore com morangos fatiados e inteiros.

Dica se preferir, acrescente chocolate picado ao recheio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45641-receita-de-falsa-torta-de-morango.html